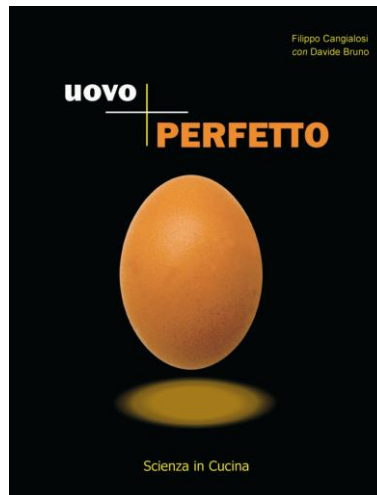


Presentazione del libro



SCIENZA IN CUCINA

È in corso una rivoluzione nell'arte di cucinare.

Prendendo in prestito le tecniche dei laboratori scientifici, gli chef d'avanguardia dei ristoranti di fama mondiale, come elBulli, The Fat Duck, Alinea, e WD ~ 50, negli ultimi anni hanno unito la profonda comprensione dei fenomeni scientifici che avvengono in cucina alla loro arte culinaria.

Nel libro **Uovo Perfetto** Filippo Cangialosi e Davide Bruno – divulgatori, appassionati di scienza, sperimentatori e cuochi amatoriali - hanno creato un volume senza precedenti interamente dedicato alla *scienza nella cottura dell'uovo*: 130 pagine per rivelare i segreti delle ricette tradizionali ed innovative a base di uova.

Come si fa una frittata tenera all'esterno, ma ricca e cremosa dentro? Qual è la temperatura ideale per cuocere l'uovo alla coque perfetto? Quanto tempo deve bollire l'uovo sodo per non diventare granuloso, verde e maleodorante di zolfo? E poi, come si prepara l'uovo in camicia perfetto, quali sono i parametri che ne determinano la buona riuscita?

Ancora, esistono modi e tecniche diverse ed innovative per cucinare un uovo nel rispetto della sua natura chimica e fisica? Ecco allora le sezioni del libro dedicate alla cottura con gli *acidi* o con le *basi* che, rifacendosi alla tradizione cinese dell'*uovo dei cent'anni*, aprono le porte all'innovazione degli chef moderni. La scienza ci mette a disposizione più di una tecnica per realizzare non una *sfoglia all'uovo*, ma la *sfoglia di uovo*; se siete stanchi della maionese tradizionale, la scienza vi viene in aiuto per prepararne una leggera con solo albume. Il libro vi propone, anche, la cottura dell'uovo a 120°C, per un ora nella pentola a pressione, per sprigionare tutti gli odori e i sapori che i cibi assumono quando avviene la *reazione di Maillard* (per intenderci quella che da il buon odore al pane cotto, alla crostata di mele o il colore *marroncino* alla carne arrostita).

Conoscere per decidere



Uovo Perfetto offre passo-passo la chiara spiegazione della *chimica dell'uovo* per poterne poi capire le tecniche di cottura. Le illustrazioni e le fotografie (100 e tutte a colori) vi guidano tra le tecniche più originali ed innovative per rendere la scienza e la tecnologia dell'arte culinaria chiara e coinvolgente. Con questo libro potrete cucinare e mangiare l'uovo e le migliaia di preparazioni in cui si usa in una luce completamente nuova.

Il libro riguarda l'uovo perché è un *alimento* che in cucina ha moltissime proprietà che lo rendono adatto a numerose applicazioni e ne fanno un alimento semplice e complesso allo stesso tempo. È un *alimento* che può essere cucinato in vari modi: fritto, alla coque, sodo; ma con tecniche più avanzate può essere *marinato* o *cagliato*. Ma è anche *ingrediente* di piatti complessi dove svolge delle funzioni tecniche: *agente schiumogeno* quando è montato a neve, *emulsionante* nella maionese, *addensante* per le salse, *strutturante* nella preparazione delle paste dolci, *filtro molecolare* per chiarificare il brodo, *lievitante* nelle torte, ecc.

Parlare dell'uovo e delle sue tecniche di cottura è una straordinaria occasione per imparare a fondo le tecniche della *cucina scientifica*, perché molte di esse possono essere applicate anche ad altri ingredienti.

Imparerete:

- cosa significa veramente *cuocere* un alimento e perché lo facciamo;
- cosa è la *denaturazione* delle proteine e cosa la causa;
- qual è l'effetto della temperatura nella cottura dei cibi e l'importanza della scelta delle variabili *tempo e temperatura* per il successo in cucina;
- che si può anche cucinare con il *freddo*;
- che in cucina esistono molte *false credenze e mezze verità* che non hanno un fondamento scientifico;
- perché le uova fanno gonfiare il *soufflé* e il *Pan di Spagna*;
- che la chimica e la fisica sono in cucina indipendentemente dalla nostra volontà e non sono qualcosa di *aggiuntivo e pericoloso*.

Il libro:

Uovo Perfetto

di Filippo Cangialosi con la collaborazione di Davide Bruno

Edizioni Youcanprint.it www.youcanprint.it - ISBN 978-88-661805-55 - € 20,00

www.innovidea.org - info@innovidea.org

Per i media:

Informazioni, estratti del libro e fotografie ad alta risoluzione sono disponibili su www.innovidea.org > Libri oppure possono essere richiesti a:

Filippo Cangialosi, info@innovidea.org

Conoscere per decidere

